

103.065

Bedienungsanleitung Tellerspender

Seite 3 bis 19

Instruction manual Rolling plate dispenser from page 21 to 37

Mode d'emploi

Distributeur d'assiettes chauffant et mobile de page 39 à page 55

Gebruiksaanwijzing Mobiele bordenwarmer en -distributeur blz. 57 t/m 73

Instrukcja obsługi Jezdny dystrybutor grzewczy do talerzy strony od 75 do 91 D/A/CH

GB/UK

F/B/CH

NL/B

PL





Conserver le mode d'emploi à portée de main avec le produit!

| 1. Généralités | 40 |
|---|-------|
| 1.1 Informations concernant la notice d'utilisation | 40 |
| 1.2 Explication des symboles | 40 |
| 1.3 Responsabilité et garantie | 41 |
| 1.4 Protection des droits d'auteur | 41 |
| 1.5 Déclaration de conformité | 41 |
| 2. Sécurité | 42 |
| 2.1 Généralités | 42 |
| 2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil | 42-43 |
| 2.3 Utilisation conforme | 43 |
| 3. Transport, emballage et stockage | 44 |
| 3.1 Inspection suite au transport | 44 |
| 3.2 Emballage | 44 |
| 3.3 Stockage | 44 |
| 4. Caractéristiques techniques | 45 |
| 4.1 Aperçu des composants | 45 |
| 4.2 Indications techniques | 46 |
| 5. Installation et utilisation | 47 |
| 5.1 Consignes de sécurité | 47 |
| 5.2 Installation et branchement | 48 |
| 5.3 Utilisation | 49-52 |
| 6. Nettoyage et maintenance | 52 |
| 6.1 Consignes de sécurité | 52 |
| 6.2 Nettoyage | 53 |
| 6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance | 53 |
| 7. Anomalies de fonctionnement | 54 |
| 8. Elimination des éléments usés | 55 |
| | |

Bartscher GmbH Franz-Kleine-Str. 28 D-33154 Salzkotten Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0 Fax: +49 (0) 5258 971-120



1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



AVERTISSEMENT!

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION!

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.



REMARQUE!

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.

AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes! Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!



1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi. Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.



Lire attentivement la présente notice d'utilisation avant le début des opérations d'utilisation sur et avec l'appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d'utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l'appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l'appareil. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE.

Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.



2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

2.1 Généralités

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

En cas d'usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.





ATTENTION!

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d'utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

Le distributeur d'assiettes chauffant et mobile est destiné <u>uniquement</u> à réchauffer, à maintenir au chaud et à distribuer des assiettes.



ATTENTION!

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.



3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit.

En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve. Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

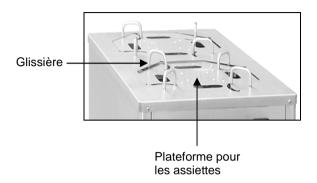
Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

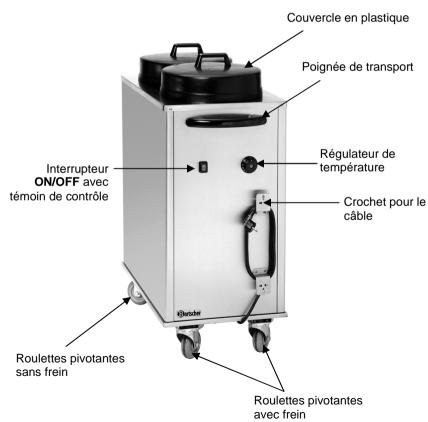
- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.



4. Caractéristiques techniques

4.1 Aperçu des composants







4.2 Indications techniques

| Nom | Distributeur d'assiettes chauffant et mobile | |
|---------------------------|--|--|
| No de l'article: | 103.065 | |
| Finition: | acier inoxydable | |
| Amplitude de température: | 30°- 110℃ | |
| Puissance électrique: | 230 V ~ 50 Hz 2000 W | |
| Dimensions: | larg. 430 x prof. 800 x haut. 1025 mm | |
| Capacité: | 2 x env. 50 assiettes; max. Ø 300 mm | |
| Poids: | 43,6 kg | |
| Equipement: | 2 couvercles en plastique | |

Sous réserve de modifications!

Description de l'appareil

- Boîtier en acier inoxydable;
- Deux logements pour les assiettes avec plateforme de rangement; chaque logement possède 4 glissières réglables servant à régler la plateforme en fonction de la taille des assiettes;
- Le système de suspension des assiettes est réglable et peut être soumis à différentes charges;
- Les assiettes sont toujours prêtes à l'emploi ; si une assiette est retirée, la suivante est soulevée vers la surface;
- La capacité du logement pour les assiettes est d'env. 50 pièces, en fonction de l'épaisseur des assiettes;
- Le distributeur d'assiettes mobile et chauffant est équipé d'un système de chauffage et d'un ventilateur assurant un réchauffement rapide et uniforme des assiettes;
- La protection se trouvant sous la plateforme empêche le contact direct entre les assiettes et l'élément chauffant.
- Les 4 roues sont pivotantes, 2 peuvent être bloquées.



5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT! Risque lié au courant électrique!

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

 Veiller à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.



AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!

Durant le fonctionnement, certains éléments de l'appareil s'échauffent fortement. Afin d'éviter les brulûres, ne pas toucher les éléments soumis à de fortes températures!

- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil peut causer des blessures en cas d'installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité!



5.2 Installation et branchement

- Déballer l'appareil et retirer l'emballage. Eliminer tout le film de protection.
- Placer l'appareil sur une surface plane et sûre qui en supportera le poids et qui est résistante aux fortes températures.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'un foyer ouvert, d'un four électrique, d'un poële ou de toute autre source de chaleur.
- L'appareil peut être employé à une température ambiante allant jusqu'à 32℃ et à un taux d'humidité normal de l'air.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'appareils produisant de la vapeur.





AVERTISSEMENT!

Toujours immobiliser l'appareil à l'aide des roulettes freinées. Dans le cas contraire, des déplacements involontaires de l'appareil pourraient provoquer des blessures ou son endommagement.

- Ne pas utiliser l'appareil sur des bateaux, dans des caravanes ou dans des avions.
- Ne pas placer d'objets métalliques sur l'appareil ou d'autres objets qui pourraient y laisser des traces de rouille.
- Le circuit électrique de l'appareil doit être protégé par un fusible de min.16A.
 brancher l'appareil directement à une prise murale ; ne jamais utiliser de rallonge ou de multiprises.
- Placer l'appareil de manière à ce que la prise de courant soit facilement accessible afin de pouvoir le débrancher rapidement en cas de besoin.



5.3 Utilisation

Avant la première utilisation

- Nettoyer l'appareil avant sa première utilisation (voir. 6.2 "Nettoyage").
- Lors de la première phase de chauffe de l'appareil, des odeurs nauséabondes peuvent s'en échapper. Cela est dû au réchauffement du matériau d'isolation. Nous vous conseillons donc de faire chauffer préalablement l'appareil env. 2 heures sans y placer d'assiettes au moment de sa première utilisation.

Réglage des glissières

- Les glissières des logements pour les assiettes sont réglables. Toujours les régler en fonction de la taille des assiettes utilisées. Le diamètre maximal est de 300 mm.
- Afin de régler correctement les glissières, les soulever et les faire glisser jusqu'à obtenir la taille de l'assiette correspondante. Réenclencher ensuite la glissière.



AVERTISSEMENT! Risques de blessures!

Afin d'éviter des mouvements indésirés des assiettes, vérifier si la glissière est correctement fixée. Une glissière mal enclenchée peut provoquer un blocage de la plateforme et son déblocage intempestif, ce qui peut provoquer des blessures graves au personnel et endommager l'appareil.

Réglage de la hauteur de distribution de la plateforme à assiettes

- La hauteur de distribution de la plateforme à assiettes est réglée par les ressorts grâce auxquels la plateforme à assiettes est fixée à la surface supérieure du boîtier.
- L'appareil est équipé d'origine de la quantité de ressorts adéquate à son fonctionnement. Avant d'allumer l'appareil, vérifier le réglage de l'appareil en le remplissant avec la vaisselle qui sera effectivement utilisée.
- Placer 11 assiettes sur la plateforme.
- La hauteur de distribution est correctement réglée si 4 ou 5 assiettes dépassent du bord supérieur du boîtier.
- Si une quantité supérieure ou inférieure à 4 ou 5 assiettes dépasse du bord supérieur du boîtier, retirer toutes les assiettes et modifier le réglage des ressorts.
- Retirer la plateforme à assiettes.
- Afin de régler la hauteur des assiettes placées dans l'appareil, il est possible de suspendre ou de retirer les ressorts un par un.
- Retirer les ressorts de l'intérieur vers l'extérieur, c-à-d. toujours commencer par le ressort se trouvant à l'intérieur.
- Afin de faciliter le démontage des ressorts, veiller à commencer par décrocher la fixation inférieure du ressort.



REMARQUE!

Retirer ou suspendre les ressorts de manière symétrique; c-à-d. que le même nombre de ressorts doit se trouver des quatre côtés en fin de réglage.

- En fin de réglage de la hauteur de distribution de l'appareil, comme décrit ci-dessus, vérifier et en cas de besoin, retirer un ressort supplémentaire de chaque côté.
- Répéter ce processus jusqu'à ce que le réglage approprié soit atteint.



ATTENTION!

Si un autre type d'assiettes était utilisé ensuite dans le distributeur d'assiettes chauffant, vérifier à nouveau la hauteur de distribution et en cas de besoin, replacer ou retirer le nombre adéquat de ressorts.

Des ressorts supplémentaires sont fournis avec l'appareil comme pièces de remplacement pour ceux qui sont usés.

Capacité

- La capacité indiquée est une capacité approximative. La hauteur maximale des assiettes correspond à env. 50 pièces par logement.
- La capacité du logement dépend du type et de la taille des assiettes.



ATTENTION!

Ne pas utiliser d'assiettes en plastique!

Ne placer que des assiettes rondes dans le distributeur d'assiettes mobile et chauffant!

• Remplir le logement avec la quantité d'assiettes nécessaires.



AVERTISSEMENT! Risques de blessures!

Ne pas surcharger l'appareil. Veiller à ne pas dépasser le nombre d'assiettes indiqué. Une surcharge de l'appareil peut provoquer sa chute et blesser le personnel ou endommager le distributeur!

• Couvrir les logements avec les couvercles en plastique fournis avec l'appareil.

Allumer l'appareil

- Brancher l'appareil à une prise de courant unique et mise à la terre.
- Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur ON/OFF se trouvant à l'avant de l'appareil
- Le témoin de contrôle vert se trouvant près de l'interrupteur s'allume et signale que l'appareil est allumé.



Réglage de la température

- La température peut être réglée d'env. 30°à 110℃. La température optimale est d'env. 60℃. Les aliments resteront chauds plus lon gtemps s'ils sont disposés sur des assiettes ayant atteint cette température.
- A une température de 60℃, les assiettes ne sont p as trop chaudes pour être touchées et tenues en main, pas de risques donc de brulûres des doiats ou des mains.



AVERTISSEMENT! Risques de brulûres!

Si la température à été réglée à une valeur supérieure à 60°C, utiliser un torchon ou des gants de protection pour manipuler les assiettes!

- Vérifier prudemment la température des assiettes après env. 45 minutes de fonctionnement de l'appareil et éventuellement changer le réglage de la température.
- Si l'appareil est accessible pour les invités, veiller à ce que le régulateur de température ne puisse être manipulé par des personnes non autorisées. Si possible, placer l'appareil contre un mur du côté du régulateur de température.

Temps de chauffe

Réchauffer les assiettes minimum 120 minutes.

Différents facteurs influencent le temps de chauffe:

- le matériau et l'épaisseur des assiettes;
- le nombre d'assiettes se trouvant dans l'appareil;
- la température choisie.

C'est pourquoi il n'est pas possible d'indiquer un temps précis de chauffe des assiettes. Durant le fonctionnement de l'appareil, en tenant compte des facteurs pré-cités, l'utilisateur peut adapter et choisir le réglage optimal de l'appareil à ses besoins.

Déplacer l'appareil

- Afin de déplacer l'appareil à un autre endroit, l'éteindre tout d'abord à l'aide de l'interrupteur ON/OFF, le débrancher de la prise de courant (retirer la fiche!) et enrouler le câble aux crochets prévus à cet effet.
- Débloquer prudemment le frein afin d'éviter que les roulettes ne coincent.
- Faire rouler l'appareil (en le tenant à deux mains par la poignée de transport) jusqu'à l'endroit prévu.
- Rebloquer les roulettes pivotantes.
- Si l'appareil est déplacé sur une surface inclinée ou sur une rampe, 2 personnes doivent alors le manipuler (une personne de chaque côté de l'appareil).

Bartscher



AVERTISSEMENT! Risques de brulûres!

Lors du déplacement de l'appareil, porter des gants de protection car certaines de ses surfacent peuvent être très chaudes!

Retrait des assiettes

- Retirer les assiettes en fonction des besoins.
- Si les invités retirent seuls les assiettes, veiller à ce que la température ne soit pas trop élevée (env. 60℃).
- Ne retirer les couvercles en plastique que durant le retrait d'assiettes de l'appareil afin d'éviter les pertes de chaleur.

Eteindre l'appareil

- Si l'appareil ne devait plus être utilisé, l'éteindre à l'aide de l'interrupteur ON/OFF se trouvant à l'avant de l'appareil.
- Débrancher l'appareil du réseau électrique (retirer la fiche!) et enrouler le câble sur les crochets prévus à cet effet.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- o Ne **jamais** plonger l'appareil, le cordon et la ficher dans l'eau ou autres liquides.



ATTENTION!

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !



6.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil régulièrement.
- o Retirer les assiettes et laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyer la plateforme, les glissières et les surfaces de l'appareil à l'aide d'une lavette souple et d'un supplément de produit de nettoyage délicat.
- Rincer à l'eau claire afin d'éliminer les restes de produit de nettoyage. Bien sécher ensuite tous les éléments nettoyés.
- Nettoyer les couvercles en plastique à l'eau chaude, avec un supplément de produit de nettoyage délicat.
- Ne jamais utiliser de produits contenant du chlore, des acides ou de l'alcool pour nettoyer l'appareil. Si de tels produits entraient en contact avec les surfaces de l'appareil, rincer abondamment et bien sécher ces surfaces.
- Si des produits alimentaires contenant des acides, comme par ex. du vinaigre, de la moutarde, de la mayonnaise, etc. entraient en contact avec les surfaces de l'appareil, les essuyer immédiatement avec une lavette humide afin d'éviter d'endommager ces surfaces.
- N'utiliser que des lavettes souple. Ne jamais utiliser d'éponges à récurer qui pourraient rayer les surfaces de l'appareil.
- En fin de nettoyage, bien sécher toutes les surfaces et les polir à l'aide d'un chiffon souple et sec.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Vérifier de temps en temps l'absence d'endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le service après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil!



7. Anomalies de fonctionnement

| Problème | Cause | Solution |
|---|--|---|
| Les assiettes sont froides | L'appareil n'est pas raccordé à la prise de courant. | Brancher l'appareil à une prise de courant. |
| | L'appareil n'est pas allumé. | Allumer l'appareil. |
| | Lors du contrôle, on entend que le ventilateur fonctionne: cela signifie que la résistance de chauffage est endommagée. | Contacter un revendeur. |
| | Le ventilateur ne fonctionne pas : ventilateur endommagé. | Contacter un revendeur. |
| | Le fusible principal est endommagé. | Vérifier l'alimentation électrique. |
| Les assiettes ne sont pas assez chaudes | La température est trop faible. | Régler à une température supérieure. |
| | L'appareil n'a pas chauffé assez longtemps. | Laisser chauffer l'appareil plus longtemps. |
| Les assiettes sont trop chaudes | La température est trop haute. | Régler à une température inférieure. |
| | Le régulateur de température est endommagé. | Contacter un revendeur. |
| Le témoin de contrôle près de l'interrupteur ON/OFF ne s'allume pas lorsque l'appareil fonctionne | Le témoin de contrôle est endommagé | Contacter un revendeur. |

Les dysfonctionnements présentés ci-dessus ne sont que des exemples virtuels des problèmes possibles. Si l'un d'eux ou un problème pareil a lieu, arrêter immédiatement l'appareil et le débrancher. Ensuite, contacter le commerçant ou un service après-vente spécialisé.



8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT!

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.





Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en viqueur dans votre pays et votre commune.

Tél.: +49 (0) 5258 971-0

Fax: +49 (0) 5258 971-120

Bartscher GmbH Franz-Kleine-Str. 28 D-33154 Salzkotten Germany

- 55 -